
















# liste des allergènes dans les menus de la restauration scolaire

le règlement européen Information des COonsommateurs (INCO) 1169/2011 a pour objectif de faciliter la lisibilité de l' information des produits, l' indication des allergènes devient obligatoire pour 14 allergènes dits MAJEURS

SEMAINE DU : 26 au 30 avril 2021

ces indications ne se substituent pas a la mise en place d un projet d' accueil individualisé (PAI)

date	 plat	 lait	 ble gluten	 œuf	 poisson	 sulfites	 fruit a coques	 crustacés	 mollusques	 soja	 celeri	 arachides	 moutarde	 sésame	 lupin	
lundi	Pâté de foie/Cornichons															
	<b>Avocat vinaigrette</b>															
	Poisson pané/citron															
	Haricots beurre															
	Tomme blanche															
mardi	Fruit de saison															
	Salade verte vinaigrette															
	Tartiflette sans viande															
	Flan caramel															
mercredi	Velouté de petits pois															
	Escalope de volaille basquaise															
	<b>Mélange de céréales</b>															
	Gratin de choux fleurs															
	Fruit de saison															
jeudi	Poireaux sauce mousseline															
	Boulettes d'agneau sauce chasseur															
	<b>Galette de céréales</b>															
	Semoule et ses légumes															
	Suisse nature															
vendredi	Fruit de saison															
	Concombres et mais vinaigrette															
	Estouffade de bœuf															
	<b>Filet de colin beurre/Citron</b>															
	Beignet de salsifis															
Samos																
Poire au sirop																

La pain est local, il contient du gluten et à titre exceptionnel des farines de lupin ou de sésame.

Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés sur ce tableau. Pour plus d'information sur les allergènes et la composition des recettes, vous pouvez contacter la cuisine centrale de Château-Thierry au 03 23 83 16 60 et demander la diététicienne.

